


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.10.2024 00:43:54
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453eaf8f

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой

 Ю.В.Глазунов

«31 » мая 2024 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ветеринарно-санитарная практика)

для направления подготовки 36.03.01 **Ветеринарно-санитарная экспертиза**
образовательная программа «Биологическая безопасность сырья
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Тюмень, 2024

При разработке программы производственной практики (ветеринарно-санитарная практика) в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» июля 2017 г., приказ № 933.
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «31» мая 2024 г. Протокол № 14.

Рабочая программа производственной практики (ветеринарно-санитарная практика) одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «31» мая 2024г. Протокол № 8

Заведующий кафедрой



Ю.В. Глазунов

Рабочая программа производственной практики (ветеринарно-санитарная практика) одобрена методической комиссией института от «31» мая 2024 г. Протокол № 09

Председатель методической комиссии института



М.А.Часовщикова

Разработчики:

Белецкая Н.И., доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к.б.н.

Сибен А.Н., доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к.в.н.

Палевич С.М., Руководитель Управления Россельхознадзора по Тюменской области, Ямало-Ненецкому и Ханты-Мансийскому автономным округам, к.б.н.

Палагин С.Ю., начальник отдела противоэпизоотических и специальных ветеринарных мероприятий Управления ветеринарии Тюменской области

Капустина Я.А., заместитель руководителя Тюменского филиала Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии»

(Тюменский филиал ФГБНУ "ВНИРО" (Госрыбцентр), к.б.н.

Директор института:



А.А. Бахарев

1. Вид и тип практики

Вид практики: производственная.

Тип практики: ветеринарно-санитарная практика.

Форма организации образовательной деятельности при реализации ветеринарно-санитарной практики - практическая подготовка.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	ПК-1 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ИД-7 _{ПК-1} Проводит ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей	знать: - Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; уметь: - Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, туш (тушек) животных в боенских организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; владеть: - Методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; - Организацией ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами

<p>ПК-2</p>	<p>ПК-2 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>ИД-2_{ПК-2} Проводит ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.
<p>ПК-3</p>	<p>ПК-3 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценку возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>ИД-4_{ПК-3} Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, дает оценку возможности транспортировки, допуска к реализации и (или) переработки гидробионтов</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

			<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований
ПК-4	<p>ПК-4 Способен осуществлять профессиональную деятельность при проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья</p>	<p>ИД-6_{ПК-4} Организует предубойные ветеринарно-санитарные мероприятия</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою; уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; владеть: способностью и готовностью к организации предубойных ветеринарно-санитарных мероприятия
ПК-5	<p>ПК-5Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в цехах разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p>	<p>ИД-1_{ПК-5} Осуществляет анализ качества полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости продуктов питания из растительного сырья и животного происхождения на всех этапах товародвижения.</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> нормативные и технические документы, регламенты в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного и растительного происхождения; уметь: -пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами, области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного и растительного происхождения; владеть: методами определения качества продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с нормативно-технической документацией, регламентами, МУК, СанПиН, ветеринарными правилами.
ПК-6	<p>Способен осуществлять профессиональную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием современных программных</p>	<p>ИД-1_{ПК-5} Использует программные продукты в своей профессиональной деятельности</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -современные программные продукты в области ветеринарно-санитарной экспертизы <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать современные программные продукты в профессиональной деятельности

	продуктов		владеть: -навыками работы с современными программными продуктами в области ветеринарно-санитарной экспертизы
--	-----------	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Ветеринарно-санитарная практика относится к *Блоку 1* части, формируемой участниками образовательных отношений

Ветеринарно-санитарная практика проходит на 4 курсе в 7-8 семестрах по очной форме обучения, на 4-5 курсах в 8-9 семестре – заочной форме обучения

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость практики составляет 324 часа (9 зачетных единиц).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Самостоятельная работа (всего)	319,5	322,5
<i>В том числе:</i>	-	-
Ведение первичной отчетной документации	18	18
Производственная работа	257,5	257,5
Подготовка отчета	32	34
Подготовка к защите отчета	12	13
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
зачет	4,5	1,5
Общая трудоемкость	324 час 9 з.е.	324 час 9 з.е.

5.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	3	4	5	6
1	Подготовительный этап	Ведение первичной отчетной документации	4	защита отчета
		Производственная работа	27,5	защита отчета
		Подготовка отчета	2	защита отчета
		Подготовка к защите отчета	2	защита отчета
2	Экспериментальный этап	Ведение первичной отчетной документации	12	защита отчета
		Производственная работа	200	защита отчета
		Подготовка отчета	20	защита отчета
		Подготовка к защите отчета	4	защита отчета
3	Заключительный этап	Ведение первичной отчетной документации	2	защита отчета

	Производственная работа	30	защита отчета
	Подготовка отчета	10	защита отчета
	Подготовка к защите отчета	6	защита отчета
	Итого:	319,5	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	3	4	5	6
1	Подготовительный этап	Ведение первичной отчетной документации	4	защита отчета
		Производственная работа	27,5	защита отчета
		Подготовка отчета	2	защита отчета
		Подготовка к защите отчета	2	защита отчета
2	Экспериментальный этап	Ведение первичной отчетной документации	12	защита отчета
		Производственная работа	200	защита отчета
		Подготовка отчета	22	защита отчета
		Подготовка к защите отчета	5	защита отчета
3	Заключительный этап	Ведение первичной отчетной документации	2	защита отчета
		Производственная работа	30	защита отчета
		Подготовка отчета	10	защита отчета
		Подготовка к защите отчета	6	защита отчета
		Итого:	322,5	

5.2.1 Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Сидорова К.А., Череменина Н.А., Белецкая Н.И., Сви́дерский В.И. Основы безопасности пищевой продукции: учебное пособие. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. (2-е издание, переработанное и дополненное). – 281 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>
- 2..Руководство к практическим занятиям по внутренним незаразным болезням [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Яшин [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71741>. — Загл. с экрана.
3. Методические указания МУК 4.2.2747-10 Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 11 октября 2010 г.)
4. Определение видовой принадлежности паразитов рыб опасных для человека и животных»: Методические указания / Автор-сост. А.С. Осипов. Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2016. 11 с.

6. Формы отчетности по практике

По результатам практики обучающиеся должны представить отчет. Отчет по практике должен быть выполнен по требованиям, изложенным в ФОСе (указаны в приложении 1).

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

<i>Код компетенции</i>	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
<p>ПК-1 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>ИД-7_{ПК-1} Проводит ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей</p>	<p>знать: - Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; уметь: - Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; владеть: - Методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; - Организацией ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами</p>	<p>вопросы к защите отчета по практике</p>

<p>ПК-2 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>ИД-2_{ПК-2} Проводит ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>знать: - Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; уметь: - Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; владеть: - Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.</p>	<p>вопросы к защите отчета по практике</p>
<p>ПК-3 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценку возможности их транспортировки,</p>	<p>ИД-4_{ПК-3} Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, дает оценку</p>	<p>знать: - Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; уметь:</p>	<p>вопросы к защите отчета по практике</p>

<p>допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>возможности транспортировки, допуска к реализации и (или) переработки гидробионтов</p>	<p>- Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; владеть: - Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	
<p>ПК-4 Способен осуществлять профессиональную деятельность при проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья</p>	<p>ИД-6ПК-4 Организует предубойные ветеринарно-санитарные мероприятия</p>	<p>знать: перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою; уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; владеть: способностью и готовностью к организации предубойных ветеринарно-санитарных мероприятия</p>	<p>вопросы к защите отчета по практике</p>
<p>ПК-5Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в цехах разработки мероприятий по повышению эффективности</p>	<p>ИД-1ПК-5 Осуществляет анализ качества полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости и продуктов питания из растительного сырья и</p>	<p>знать: нормативные и технические документы, регламенты в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного и растительного происхождения; уметь: -пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами, области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного и</p>	<p>вопросы к защите отчета по практике</p>

производства	животного происхождения на всех этапах товародвижения.	растительного происхождения; владеть: методами определения качества продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с нормативно-технической документацией, регламентами, МУК, СанПиН, ветеринарными правилами.	
ПК-6 Способен осуществлять профессиональную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием современных программных продуктов	ИД-1 ПК-6 Использует программные продукты в своей профессиональной деятельности	знать: -современные программные продукты в области ветеринарно-санитарной экспертизы уметь: -использовать современные программные продукты в профессиональной деятельности владеть: -навыками работы с современными программными продуктами в области ветеринарно-санитарной экспертизы	вопросы к защите отчета по практике

7.1. Шкала оценивания

Шкала оценивания производственной практики

Оценка	Описание
Зачтено	<p>Обучающийся знает методы научных исследований, обработку и анализ результатов исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы при решении общепрофессиональных задач, умеет применять методы исследований, обработку и анализ результатов исследований, нормативную документацию, способен использовать приборно-инструментальную базу, владеет методами проведения научных исследований, обработки и анализа результатов исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Письменный отчет о прохождении практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями или с небольшими недочетами. Отчет составлен грамотно, все необходимые разделы представлены, материал исследований обработан и экономически обоснован. Выводы соответствуют задачам исследования, предложения производству обоснованы и соответствуют цели и задачам работы.</p> <p>Все виды самостоятельной работы выполнены; отчет подготовлен, согласно требований, при защите отчета обучающийся владеет материалом, изложенным в нем; Имеется дневник и характеристика, подписанная руководителем практики от предприятия.</p>
Не зачтено	<p>Обучающийся не знает методы научных исследований, обработку и анализ результатов исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы при решении общепрофессиональных задач, не умеет применять методы исследований, обработку и анализ результатов исследований с использованием приборно-инструментальной базы и не владеет методами проведения научных исследований, обработки и анализа результатов исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Отчет составлен с нарушением требований. Материал исследований не обработан и экономически не обоснован. Выводы не аргументированы и носят декларативный характер, не связаны или лишь частично связаны с задачами, предложения производству отсутствуют или не обоснованы, не соответствуют цели и задачам, поставленным в работе.</p> <p>Все виды самостоятельной работы не выполнены, отчет не подготовлен, согласно требований, при защите отчета обучающийся не владеет материалом, изложенным в нем; не имеется дневник и (или) характеристика, подписанная руководителем практики от предприятия.</p>

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

а) основная литература

а) основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 476 с. . —

Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152644>

2. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.); составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451>

б) дополнительная литература

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143135>

2. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

4. Авдеева Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. Лабораторный практикум: учебное пособие/ Е.В.Авдеева, Н.А.Головина.-СПб.: Проспект Науки, 2011.-192с.

5. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учебное пособие / В.В.Пронин, С.П.Фисенко.- СПб.: Лань, 2012.-240с.

6. Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций: учебное пособие/ Б.В.Уша, И.Г.Серегин.-СПб.: ООО «Квадро», 2013.-512с.

7. Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебное пособие/ К.С.Маловастый.-СПб.: Лань, 2013.-512с.:ил.

8. Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие/ Ю.Ф.Мишанин.-СПб.: Лань, 2012.-560с.:ил.

9. Ветеринарно-санитарный контроль при ритуальном убое животных, производстве кошерной и халяльной продукции: Уша Б.В., Серегин И.Г., учебное пособие. - СПб.: ООО «Квадро»,2014.-212с.- 2 экз.

10. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения: учебное пособие. - СПб.: ООО «Квадро», 2017.-240с. – 2 экз.

11. Реутова, Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. — 95 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514

12. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Е. Никитченко, И.Г. Серёгин, Д.В. Никитченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — 978-5-209-03421-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html>

8.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» www.e.lanbook.com ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>
- Официальные интернет-сайты Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Департамента ветеринарии, Федерального агентства по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ Россельхознадзора.
- Базы данных, информационно – справочные и поисковые системы: yandex.ru, google.ru, rambler.ru.
- www.1gost.ru – стандарты
- www.consultant.ru (Справочно-правовая система «Консультант+»).

9. Перечень информационных технологий – ИСС «Техэксперт»

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Обучающиеся при прохождении практики и подготовке к зачёту имеют доступ к компьютерному классу (ауд.5-308), научным лабораториям Института прикладных аграрных исследований и разработок ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья.

ГАУ ТО «Городская станция по борьбе с болезнями животных» г.Тюмень (ГАУ ТО «ГорСББЖ» г.Тюмень) , в ведении которой 11 лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на розничных рынках города Тюмени . В лабораториях проводится широкий спектр исследований мяса и мясопродуктов, молока и молочной продукции, овощей, фруктов, меда и продуктов пчеловодства, поступающих для реализации на рынки. Государственное автономное учреждение Тюменской области "Тюменский межрайонный центр ветеринарии" (ГАУ ТО "ТЮМЕНСКИЙ ВЕТЦЕНТР")
 АО ПЗ Учхоз ГАУ Северного Зауралья
 ООО «Тюменские молочные фермы»,
 Агрохолдинг «Юбилейный» и другие сельскохозяйственные и перерабатывающие предприятия различной формы собственности.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По программе производственной практики

(ветеринарно-санитарная практика)

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Разработчики:

доцент кафедры, кандидат биологических наук Наталья Ивановна Белецкая,
доцент кафедры, кандидат ветеринарных наук Анна Николаевна Сибен,
руководитель Управления Россельхознадзора по Тюменской области, Ямало-Ненецкому и
Ханты-Мансийскому автономным округам, кандидат биологических наук Сергей
Михайлович Палевич,
начальник отдела противозoonотических и специальных ветеринарных мероприятий
Управления ветеринарии Тюменской области Сергей Юрьевич Палагин,
заместитель руководителя Тюменского филиала Федерального государственного
бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт
рыбного хозяйства и океанографии» кандидат биологических наук Яна Александровна
Капустина

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 8 от «31» 05 2024 г.

Заведующий кафедрой  Ю.В.Глазунов

Тюмень, 2024

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе прохождения *производственной* практики (ветеринарно-санитарная практика)

1. Вопросы к защите отчета

Компетенция	1.1.Вопросы
<p>ПК-1 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Цель проведения исследований 2. Методы исследования, используемые в работе. 3. Научно-техническая документация, использованная при проведении работы и для написания отчета. 4. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов». 5. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса». 6. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация. 7. Структура и содержание нормативной документации на пищевые продукты животного происхождения 8. Методика предубойного исследования животных и птицы. 9. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований 10. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование. 11. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах. 12. Обеззараживание условно годного мяса, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными 13. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя. 14. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота. 15. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению 16. Общие правила убоя животных, больных инфекционными болезнями Правила убоя животных, больных инфекционными болезнями, общими для человека и животных. 17. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных. 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое. 19. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию. 20. Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения

	<p>показателей их качества и безопасности</p> <p>21. Оформление документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>22. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках</p> <p>23. Предложения производству на основании ваших исследований</p>
Компетенция	1.2. Вопросы
ПК-2 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ и оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	<ol style="list-style-type: none"> 1. Цель проведения исследований 2. Методы исследования, используемые в работе. 3. Научно-техническая документация, использованная при проведении работы и для написания отчета. 4. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции 5. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации 6. Проверка ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации на рынках 7. Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами. 8. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и кисломолочных продуктов 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц сельскохозяйственной птицы на рынках Отбор проб. Методы исследований. 11. Ассортимент и классификация куриных яиц. Требования, предъявляемые к качеству яиц. 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на рынках. Отбор проб и исследование: органолептически, на чистоту, плотность, кислотность, бактериальную обсемененность и содержание жира. 13. Классификация и ассортимент сыров. Оценка качества. Дефекты. 14. Экспертиза качества сливочного масла. Пороки. 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Отбор проб. Органолептические (внешний вид, консистенция, аромат, вкус) и лабораторные исследования (удельная масса, кислотность, наличие воды, сухого остатка, фермента диастазы, инвертированного сахара, различных примесей и т. д.). 16. Органолептические исследования растительных пищевых продуктов на рынках (внешний вид, форма, величина, цвет, консистенция, прозрачность, запах, вкус, товарный вид, наличие или отсутствие загрязнения, вредных примесей), амбарных вредителей в зернопродуктах, повреждений и болезней растений. Отбор проб. 17. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.

	<p>Методы обеззараживания</p> <p>18. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока животных разных видов</p> <p>19. Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растительных пищевых продуктах</p> <p>20. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТу.</p> <p>21. Фальсификация меда, методы её распознавания и ветеринарно-санитарная оценка.</p> <p>22. Оформление документов, подтверждающих безопасность меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>23. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p> <p>24. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»</p> <p>25. ТР ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки"(ТР ТС 022/2011)</p>
Компетенция	1.3.Вопросы
ПК-3 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценку возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	<ol style="list-style-type: none"> 1. Цель проведения исследований 2. Методы исследования, используемые в работе. 3. Научно-техническая документация, использованная при проведении работы и для написания отчета. 4. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции 5. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации 6. Отбор проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы 7. Подготовка проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции в соответствии с Перечнями стандартов и проведение исследований в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации 8. Направление проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции для проведения лабораторных исследований и принятие решения по результатам проведенных исследований. 9. Идентификация пищевой рыбной продукции. 10. Требования безопасности пищевой рыбной продукции 11. Требования к процессам производства пищевой рыбной продукции 12. Требования к упаковке и маркировке пищевой рыбной продукции 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза живой товарной рыбы 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежееуснувшей рыбы 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы

	<p>16. Ветеринарно-санитарная экспертиза замороженной рыбы. Основные дефекты и пороки</p> <p>17. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой и маринованной рыбы. Основные дефекты и пороки</p> <p>18. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы. Основные дефекты и пороки</p> <p>19. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных баночных консервов. Маркировка. Основные дефекты и пороки</p> <p>20. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры. Основные дефекты и пороки</p> <p>21. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков</p> <p>22. Временно и постоянно ядовитые рыбы</p> <p>23. Санитарная оценка гидробионтов при инвазионных болезнях, опасных для человека</p> <p>24. Санитарная оценка гидробионтов при незаразных болезнях и отравлениях</p> <p>25. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и продуктов их переработки</p> <p>26. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских беспозвоночных животных и продуктов их переработки</p> <p>27. Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>28. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p> <p>29. Факторы, влияющие на появление болезней рыб</p> <p>30. Роль паразитов в водных экосистемах</p> <p>31. Пути распространения болезней</p> <p>32. Методика полного паразитологического вскрытия рыб</p>
Компетенция	1.4. Вопросы
ПК-4 Способен осуществлять профессиональную деятельность при проведении предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	<p>1. Цель проведения исследований</p> <p>2. Методы исследования, используемые в работе.</p> <p>3. Научно-техническая документация, использованная при проведении работы и для написания отчета.</p> <p>4. Методика предубойного исследования животных и птицы.</p> <p>5. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.</p> <p>6. Правила убоя животных, больных инфекционными болезнями, общими для человека и животных.</p> <p>7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.</p> <p>8. Сибирская язва. Современные методы прижизненной диагностики. мероприятия при обнаружении болезни</p> <p>9. Туберкулез. предубойная и послеубойная диагностика</p> <p>10. Бруцеллез (предубойная и послеубойная диагностика,, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, бруцеллез человека).</p> <p>11. Лейкоз млекопитающих. Предубойная и послеубойная</p>

	<p>диагностика, и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя</p> <p>12. Листерия (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>13. Прионные болезни (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>14. Ящур (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя бруцеллез человека).</p> <p>15. Рожа свиней (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>16. Болезнь Ауески (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>17. Сап (предубойная и послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя пути заражения человека).</p>
Компетенция	1.5. Вопросы
<p>ПК-5Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в цехах разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технический Регламент Таможенного Союза (ТР ТС) О безопасности упаковки (ТР ТС 005/2011) 2. ТР ТС О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков (ТР ТС 007/2011) 3. ТР ТС О безопасности зерна (ТР ТС 015/2011) 4. ТР ТС О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011) 5. ТР ТС Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011) 6. ТР ТС на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011) 7. Технический Регламент Таможенного Союза на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011) 8. ТР ТС О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012) 9. ТР ТС Требования к безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (ТР ТС 029/2012) 10. ТР ТС О безопасности молока и молочной продукции (ТР ТС 033/2013) 11. Технический Регламент Таможенного Союза О безопасности мяса и мясной продукции (ТР ТС 034/2013) 12. Технический Регламент Таможенного Союза на табачную продукцию (ТР ТС 035/2014) 13. ТР ЕАЭС О безопасности рыбы и рыбной продукции (ТР ЕАЭС 040/2016) 14. ТР ЕАЭС О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду (ТР ЕАЭС 044/2017) 15. О качестве и безопасности пищевых продуктов : закон Российской Федерации от 2 янв. 2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 19 июля 2011 г.) 16. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : закон Российской Федерации от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 23 июля 2013 г.) 17. Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации : закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ (ред. от 23 июля 2013 г.) 18. Структура и содержание нормативной документации на пищевые

	<p>продукты животного происхождения</p> <ol style="list-style-type: none">19. Входной контроль качества сырья при производстве продуктов животного происхождения20. Входной контроль качества сырья при производстве продуктов растительного происхождения21. Технологический контроль качества полуфабрикатов22. Технологический контроль качества готовой продукции23. Методы учета сырья и выхода готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний24. Свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции25. Органолептические исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности26. Микробиологические исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности27. Физико-химический анализ безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности28. Методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из сырья животного происхождения на автоматизированных технологических линиях29. Методы выявления некачественной и опасной продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения30. Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения31. Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания растительного происхождения32. По каким признакам можно отличить молоко-содержащие продукты от молочных?33. Укажите наиболее распространенные методы обнаружения фальсификации.34. Гарантийный срок хранения молочных консервов.35. Основы технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения36. Основы технологии производства продуктов питания из сырья растительного происхождения37. Методы контроля качества выполнения технологических операций при производстве продуктов питания из растительного сырья38. Дефекты кисломолочных продуктов и причины их возникновения.
--	--

	39. В чем заключается товароведная маркировка мяса? 40. Как классифицируют натуральные полуфабрикаты? 41. На каких признаках основана классификация мяса птицы? 42. Назовите нормативные документы, регламентирующие требования к маркировке и упаковке мяса птицы.
Компетенция	1.6. Вопросы
ПК-6 Способен осуществлять профессиональную деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием современных программных продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. ФГИС Меркурий. Хозяйствующий субъект. 2. ФГИС Меркурий. Транзакция. ВСД. 3. ФГИС Меркурий. Общий алгоритм работы в системе. 4. Подсистемы ФГИС Аргус. 5. Подсистема Хозяйствующего субъекта. Общие сведения. 6. Программа ОТТ, основные функции. <ol style="list-style-type: none"> 1. Подсистема Ветеринарного управления. Общие сведения. 2. Подсистема Управления ветеринарного надзора. Общие сведения. 3. Подсистема Главного управления ветеринарии страны СНГ. Общие сведения. 4. Подсистема Территориального управления. Общие сведения. 5. Подсистема Пограничного ветеринарного контрольного пункта.

Процедура оценивания защиты отчета

Для защиты отчета обучающийся представляет доклад и презентацию отчета. Время доклада от 7 до 10 минут. В докладе обучающийся должен последовательно представить: цель и задачи исследования, результаты исследования и их обсуждение, выводы и предложения по результатам исследований.

Слайды презентации рекомендуется выполнить на белом фоне, шрифтом без засечек, черного цвета. Допускается представление фото (демонстрирующие результаты исследований), которые должны иметь подписи и сквозную нумерацию (например, Рисунок 1). Шрифт в таблицах и наименованиях таблиц не должны иметь разницу по размеру более 2 пунктов (например, приемлемо 16 и 14; неприемлемо 16 и 12 и т.п.)

По окончании доклада начинается дискуссия, присутствующие на заседании члены кафедры задают вопросы обучающемуся по теме его работы. После защиты ставится оценка. Оценка складывается из оценки за отчет по производственной практике (содержание отчета и его соответствие индивидуальному заданию), которую ставит научный руководитель, а также оценки за выступление и ответы на вопросы, которую ставит комиссия. Если за выступление и ответы на вопросы обучающийся получает оценку «не зачтено» - итоговая оценка за производственную практику выставляется как «не зачтено», согласно шкале оценивания.

Критерии оценки собеседования:

Оценка	Требования
Зачтено	Обучающийся знает методы научных исследований, обработку и анализ результатов исследований в области животноводства при решении общепрофессиональных задач, умеет применять методы исследований, обработку и анализ результатов исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием приборно-инструментальной базы и владеет методами проведения научных исследований, обработки и анализа результатов исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Все виды самостоятельной работы выполнены; отчет

	подготовлен, согласно требований, при защите отчета обучающийся владеет материалом, изложенным в нем;
Не зачтено	Обучающийся не знает методы научных исследований, обработку и анализ результатов исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы при решении общепрофессиональных задач, не умеет применять методы исследований, обработку и анализ результатов исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы с использованием приборно-инструментальной базы и не владеет методами проведения научных исследований, обработки и анализа результатов исследований в области животноводства. Все виды самостоятельной работы не выполнены, отчет не подготовлен, согласно требований, при защите отчета обучающийся не владеет материалом, изложенным в нем;

2. Требования к подготовке и оформлению отчета.

Текст отчета должен быть набран на компьютере на стандартных листах бумаги формат А4 с полями сверху и снизу 2,0 см, слева – 3 см, справа – 1 см. Общий объем отчета должен быть в пределах 25-30 печатных страниц (через 1,5 интервала, 14 шрифт (Times New Roman)). Значительное отклонение от установленного объема в сторону уменьшения или увеличения служит основанием для снижения оценки за отчет по практике.

Не допускается использование каких-либо сокращений в словах. Все страницы, рисунки и таблицы необходимо пронумеровать (рисунки и таблицы нумеруются отдельно). Страницы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер на нем не ставится, на последующих страницах номер проставляется внизу страницы в центре. При нарушении этих требований отчет возвращается обучающемуся на доработку.

Подготовка отчета осуществляется обучающимися самостоятельно. Содержание отчета должно соответствовать программе производственной практики, должен включать следующие разделы:

- введение
- краткий обзор литературы;
- материалы и методы исследований;
- результаты исследований и их обсуждение;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложение.

Характеристика на обучающегося (Приложение 5)

Текст работы делится на главы. Главы делятся на пункты (1, 2, ...) могут быть обозначены относительно самостоятельные вопросы. Название глав печатаются симметрично тексту прописными буквами. Заголовки глав печатаются с красной строки строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы слов в заголовках не допускаются. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно двум интервалам. Подчеркивать заголовки не следует.

Каждая глава печатается с нового листа (страницы). Главы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всей работы и обозначаться арабскими цифрами. Название главы должно быть четким, лаконичным и соответствовать ее содержанию. Количество глав не ограничено, но название и содержание каждой должно последовательно раскрывать отдельный вопрос.

Все разделы отчета должны иметь логическую связь между собой. Каждый раздел отчета должен завершаться выводами. Отчет по практике должен подтвердить достижение практикантом целей и задач практики.

При написании отчета необходимо ссылаться на научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в животноводстве согласно изучаемому вопросу.

К текстовой части отчета необходимо приложить все первичные документы, и формы отчетности, которые практикант был обязан составить и заполнить во время практики. Цифровые данные первичных документов, а по возможности и отчетных форм должны быть, как правило, логически связаны между собой. Приложения к отчету следует пронумеровать и дать на них ссылки в тексте отчета.

При необходимости в приложении могут быть даны также схемы и таблицы.

Образец оформления титульного листа отчета приведен в приложении 4.

Критерии оценки (содержание отчета):

- оценка «зачтено» - письменный отчет о прохождении практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями или с небольшими недочетами. Отчет составлен грамотно, все необходимые разделы представлены, материал исследований обработан и экономически обоснован. Выводы соответствуют задачам исследования, предложения производству обоснованы и соответствуют цели и задачам работы.

- оценка «не зачтено» - письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Отчет составлен с нарушением требований. Материал исследований не обработан и экономически не обоснован. Выводы не аргументированы и носят декларативный характер, не связаны или лишь частично связаны с задачами, предложения производству отсутствуют или не обоснованы, не соответствуют цели и задачам, поставленным в работе.

Порядок подготовки дневника по практике

Дневник по практике (Приложение 3) представляет собой первичную документацию. В дневнике необходимо кратко отразить виды работ, выполненные обучающимся на практике, а также встретившиеся в работе затруднения, их характер и какие меры были приняты для их устранения; отметить недостатки в теоретической подготовке. Дневники периодически проверяются руководителем практики от предприятия, в нем делаются отметки по его ведению, качеству выполняемой обучающимся работы.

В конце практики дневник должен быть подписан: обучающимся, руководителями практики от предприятия и университета.

Критерии оценки дневника по практике

- «зачтено» выставляется обучающимся, если дневник сдан в установленные сроки с полным изложением информации о всех видах проведенных работ. Имеется подпись руководителя практики от предприятия и университета;

- «не зачтено» выставляется обучающимся, если дневник не сдан в установленные сроки. Информация о производственных работах носит хаотичный характер. Не имеется подписи руководителя практики от предприятия.

**Договор № _____
об организации практики обучающихся**

« ____ » _____ 20__ г.

г. Тюмень

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья» (ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья) в лице проректора по учебной и воспитательной работе Абдразакова Раиса Ильясовича, действующего на основании доверенности №23 от 01.03.2017 г., именуемое в дальнейшем «Университет» с одной стороны и

_____ (наименование организации)

в лице _____

(Ф.И.О. руководителя, должность)

действующего на основании _____, именуемое в дальнейшем «Предприятие», как База для проведения практик, с другой стороны заключили договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Стороны принимают на себя обязательства организовать практику (учебную, производственную) обучающихся Университета.

2. Обязанности сторон

Предприятие обязуется:

2.1. Обеспечить прохождение практик (учебных, производственных) обучающимся следующих направлений или/и специальностей:

№ п/п	Направление, специальность	Сроки проведения	Ф.И.О. обучающегося	Группа
1.				
2.				
3.				

2.2. Обеспечить обучающимся условия безопасной работы на рабочем месте. Провести обязательные инструктажи по охране труда, в необходимых случаях провести обучение обучающихся безопасным методам работы.

2.3. Обеспечить обучающихся, в необходимых случаях спец. питанием, защитной одеждой, спец. обувью и индивидуальными средствами защиты по нормам, установленным для соответствующих категорий работников за счет средств Предприятия.

2.4. Нести полную ответственность за несчастные случаи, произошедшие на Предприятии с обучающимися Университета во время прохождения ими практики.

2.5. Назначить руководителей практики из числа ведущих специалистов Предприятия, которые:

- контролируют организацию практики обучающихся в соответствии с программой и утвержденными сроками, осуществляют учет их работы;
- отчитываются за организацию и проведение практики перед руководством Предприятия;
- консультируют обучающихся по производственным вопросам и обучают их безопасным методам работы;
- знакомят обучающихся с организацией работы на рабочем месте;
- контролируют ведение дневников, подготовку отчетов обучающихся, составляют их производственные характеристики, где должны быть отражены данные о выполнении программы практики, индивидуальных заданий, отношения к работе и т. д.

2.6. Создать необходимые условия для выполнения обучающимися программы практики. Не допускать использования обучающихся на работах, не предусмотренных программой производственной практики.

2.7. Предоставить обучающимся возможность использовать необходимый для выполнения программы практики и научно-исследовательской деятельности инвентарь, аппаратуру и материалы, имеющиеся в распоряжении данного Предприятия.

2.8. Надлежащим образом оформить отношения между Предприятием и обучающимися во время прохождения ими производственной практики (срочный трудовой договор, договор подряда).

2.9. По завершению практики представить производственную характеристику на каждого обучающегося, заверить дневник и отчет о прохождении производственной практики.

Университет обязуется:

2.10. Предоставить Предприятию, для согласования календарные сроки и программу проведения практик.

2.11. Назначить научного руководителя по руководству производственной практикой, который:

- проводит с обучающимися инструктаж о порядке и условиях прохождения практики;
- осуществляет контроль за обеспечением нормальных условий труда обучающихся;
- контролирует проведение обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- контролирует выполнение обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, действующего на Предприятии, рассматривает отчеты обучающихся, дает отзыв об их работе и представляет письменный отчет о проведении практики заведующему кафедрой.

2.12. Перед отправкой на Предприятие провести, в случае необходимости, медицинский осмотр обучающихся.

2.13. Осуществлять контроль за организацией и проведением практики.

3. Ответственность сторон

3.1. Споры, возникающие по настоящему договору, разрешаются по согласованию сторон. В случае не достижения согласия споры разрешаются в порядке, установленном действующим законодательством.

4. Особые условия

4.1. Назначить руководителем практики от Предприятия – _____
(Ф.И.О., должность)

4.2. Назначить руководителем практики от Университета – _____
(Ф.И.О., должность)

Юридические адреса и подписи сторон:

Университет:
625003, г. Тюмень,
ул. Республики, 7
тел.: (3452) 29-01-48, факс: 29-01-49
Подписи:

Проректор _____

м.п.

Предприятие:

Директор _____

м.п.

Индивидуальное задание

на _____ практику

1. Изучить _____

2. Разработать (специальный вопрос) _____

3. Произвести _____

Подпись руководителя практики от кафедры: _____

подпись расшифровка подписи

« ____ » _____ 20__ г.

Отметка о выполнении индивидуального задания

Подпись руководителя практики от предприятия:

должность подпись расшифровка подписи

« ____ » _____ 20__ г.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра _____

ДНЕВНИК

о прохождении производственной практики (Ветеринарно-санитарная практика)

(фамилия, имя, отчество)

Направление _____

Профиль _____

Квалификация _____

Курс, группа _____

Срок практики с _____ по _____

Район (город, ело) _____

Наименования предприятия _____

Руководитель
практики от университета: _____
Подпись (Ф.И.О)

Руководитель
практики от предприятия: _____
Подпись (Ф.И.О)

Тюмень 202 г .

№ п.п	Дата	Вид и объем работы	Примечание

студент Б-ВСЭ41 группы _____

И.И. Иванов

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра _____

ОТЧЁТ

о прохождении производственной практики (Ветеринарно-санитарная практика)

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель от предприятия: _____
Подпись (Ф.И.О)

Руководитель производственной
практики от ГАУ СЗ: _____
Подпись (Ф.И.О)

Тюмень 20 г .

Отзыв (Характеристика)

(заполняется руководителем организации или руководителем практики от организации)
Заключение организации о работе студента за период практики (технические навыки, охват работы, деловые качества, дисциплина, общественная активность, меры поощрения и т.д.).

Студент _____
фамилия, имя, отчество студента

прибыл(а) на практику в организацию _____

« _____ » _____ 20 _____ г. в распоряжении _____
фамилия, имя, отчество гл.специалиста

на должность _____

За время практики _____
фамилия, имя, отчество студента

выполнил(а) _____

показал(а) _____

Рекомендуемая оценка по практике _____

Руководитель организации _____ / _____ / _____
подпись расшифровка подписи

М.П.